

## Cannelloni z farszem krabowym podane z sosem homarowym



### ROBERT\_SOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| <b>makaron lasagne</b>          | 160 g          |
| <b>paluszki krabowe</b>         | 250 g          |
| <b>sparzony szpinak</b>         | 50 g           |
| <b>cytryna</b>                  | ½ szt          |
| <b>pieprz</b>                   | 1 szczypta     |
| <b>sól</b>                      | 1 szczypta     |
| <b>mleko</b>                    | 200 ml         |
| <b>śmietana</b>                 | 100 ml         |
| <b>mąka</b>                     | 2 łyżki        |
| <b>masło</b>                    | 2 łyżki        |
| <b>gałka muskatołowa Prymat</b> | 1 szczypta     |
| <b>homar</b>                    | 1 szt          |
| <b>włoszczyzna</b>              | 250 g          |
| <b>koniak</b>                   | 1 łyżka        |
| <b>koncentratpomidorowy</b>     | 1 łyżka        |
| <b>śmietana</b>                 | 20 ml          |
| <b>czosnek</b>                  | 1 ząbek        |
| <b>wędzony łosoś</b>            | 100 (norweski) |
| <b>krewetki koktajlowe</b>      | 150 w zalewie  |
| <b>parmezan</b>                 | 100 gg         |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Płaty makaronu lasagne ugotować al dente we wrzącej, osolonej wodzie, następnie wystudzić i osuszyć papierowym ręcznikiem.

Sos homarowy: obrane i umyte warzywa zalać wodą i zagotować. Do wrzącej wody dodać umytego homara i gotować 20 minut, doprawiając solą. Następnie homara wyjąć z wody, wystudzić, obrać ze skorupy i pozostawić (zostanie dodany do farszu). Warzywa zmiksować z powstałym wywarem, dodać łyżkę koncentratu pomidorowego, zabielić śmietaną i doprawić koniakiem.

Farsz: paluszki krabowe, krewetki, wędzonego łososia, szpinak i mięso homara zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Farsz dokładnie wymieszać do otrzymania jednolitej masy. Tak przygotowany farsz ułożyć na makaronie i zawijać, formując rulon.

Sos beszamelowy: z mąki i masła przygotować zasmażkę, rozprowadzić ją mlekiem i śmietaną, zagotować, a następnie doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową.

W żaroodpornym naczyniu umieścić połowę sosu beszamelowego, na nim ułożyć wcześniej przygotowane cannelloni z farszem krabowym, połączyć resztą sosu beszamelowego i posypać tartym parmezanem. Zapiekać 15 minut w temperaturze 100-110°C. Po wyjęciu z piekarnika połączyć ciepłym sosem homarowym i udekorować listkami świeżej bazylii.